



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
360kJ/86kcal



ENATE

Syrah-Shiraz

VARIEDADES DE UVA

Syrah de nuestro viñedo de Cregenzán y shiraz del valle de Alcanetos.

VINIFICACIÓN

El mosto fermenta a 26 °C en pequeños depósitos de acero inoxidable. El vino se descuba a barrica nueva de roble europeo y americano para realizar la fermentación maloláctica y permanece en las mismas barricas durante 15 meses, afinándose después de forma natural en depósito hasta el momento de su embotellado.

CATA

Color rojo cereza picota, muy cubierto. Desfile de frutillos rojos, flores azules y aceitunas sobre un fondo de notas lácticas y vainilla. Paladar voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. Muy persistente.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR

La uva del Ródano viajó primero a Australia y ahora se instala en el jardín varietal del Somontano para encerrar en la botella el terruño más auténtico y refinado de ENATE: una armoniosa sinfonía aromática, taninos esféricos... Una auténtica golosina.

SERVICIO

Este vino puede presentar un sedimento de bitartratos. Este fenómeno es natural y constituye la garantía de que el vino no ha sido sometido a ningún tratamiento físico ni químico. Decantando suavemente la botella, el sedimento permanecerá en el fondo y no afectará a la degustación del vino. Servido a 16-18 °C muestra toda su fragancia y complejidad. Perfecto con platos de caza, guisos, asados o ahumados.

ETIQUETA

Pintura original para ENATE de Manuel Rivera.

ÚLTIMOS PREMIOS

Cosecha 2016

Gran medalla oro: Gilbert Gaillard International Challenge.

94 puntos Guía Gourmets. Cuadro de Honor.

94 puntos Guía SEVI.

92 puntos Guía Vivir el Vino.

Cosecha 2018

Bronce: Global Syrah Masters.

Gran oro: Concurso de Vinos de Aragón.

Oro: Asia Wine Trophy.

Cosecha 2021

Gran Oro: Premios CINVE.

91 puntos Guía Peñín.

AÑADA 2022

La añada 2022 se ha caracterizado por las altísimas temperaturas y las escasas precipitaciones a lo largo de todas las estaciones. Unas condiciones climatológicas favorables y propias del Somontano, pero que este año se han visto acrecentadas, registrando temperaturas récord en los meses de junio, julio y agosto, en los que se superaron los 40 °C, y que supuso el adelanto de la vendimia unos diez días respecto a las fechas habituales.

Un otoño bastante seco fue precedido por precipitaciones suficientes para que la planta pudiera recuperarse tras la vendimia del 2021. Asimismo, el primer tramo del invierno fue muy frío y seco, lo que resultó muy favorable para la inducción floral y eliminó el riesgo de transmisión de enfermedades de la madera durante las podas invernales. Por otro lado, la segunda parte del invierno vino marcada por temperaturas más suaves que propiciaron una temprana brotación.

Tras la pertinaz sequía invernal, la primavera llegó lluviosa y las altas temperaturas de finales de marzo y abril aceleraron el crecimiento de las plantas, que experimentaron un desarrollo vegetativo excepcional como pocos años se recuerda. De este modo, la floración transcurrió con un tiempo seco y ventoso, sin ninguna presión de enfermedades fúngicas y en magníficas condiciones para el cuajado.

El verano comenzó a mediados de julio cuando ya estábamos en plena ola de calor. La ausencia de lluvias estivales puso en jaque la maduración de las parcelas de secano de las zonas con tierras más pobres y redujo la cosecha de forma muy significativa. La baja pluviometría registrada durante el verano nos permitió vendimiar un fruto con una sanidad impecable y con una mayor concentración de azúcares. Por lo tanto, no es de extrañar que la cosecha del 2022 esté entre las más tempranas del Somontano, ya que comenzamos la vendimia el 10 de agosto. Ha sido una cosecha plácida y sin sobresaltos, que dimos por concluida el 16 de septiembre.

Embotellado: mayo 2024.

Presentación: botella de 75 cl.

Grado alcohólico: 15% Vol.

Se han elaborado 4.970 botellas.